


# RESTAURANT Els Tallers


## MENÚ CARTA 45€

1 entrant, 1 principal, 1 postre (El menú no es pot compartir)

### Per a començar / Para empezar / To start

-  **Ravioli d'escamarlà amb salsa de foie (1u)** 9€  
Ravioli de cigala con salsa de foie (1u)  
*Scampi Ravioli with Foie Gras Sauce 1u*
-  **La nostra croqueta de xai (1u)** 4,5€  
Nuestra croqueta de cordero (1u)  
*Our lamb croquette 1u*
-  **Terrina de foie amb mel de romaní crua "Art Muria"** 5,5€  
Terrina de foie con miel cruda de romero "Art Muria"  
*Foie terrine with raw rosemary honey "Art Muria"*





### Entrants / Entrantes / Starters

-  **Carpaccio d'orada, vinagreta de llimona i cibulet** 16€  
Carpaccio de dorada, vinagreta de limón y cebollino  
*Sea bream carpaccio, lemon vinaigrette and chives*
-  **Terrina d'ànec** 12€  
Terrina de pato  
*Duck terrine*
-  **Parpatan de tonyina balfegó confitada i verdures en escabetx** 18€  
Parpatan de atún balfegó confitada y verduras en escabeche  
*Confit balfegó tuna parpatan and pickled vegetables*
-  **Saltat de verdures i bolets amb consomé de ceba i pernil** 17€  
Salteado de verduras y setas con consomé de cebolla y jamón  
*Sautéed vegetables and mushrooms with onion and ham consommé*

### Principals / Principales / Main courses start

-  **Peix de llotja, amb salsa Orio i verdures** 25€  
Pescado de lonja con salsa Orio y verduras  
*Fish from the market with Orio Sauce and Vegetables*
-  **Filet de vedella, parmentier de patata i reducció de vi del Priorat** 30€  
Solomillo de ternera, reducción de parmentier y vino tinto del Priorat  
*Beef tenderloin, parmentier of potatoes and Priorat red wine sauce (Suplement 4,5€ en menú)*
-  **Filet de senglar amb allioli de codony i bleda-rave confitada** 25€  
Filete de jabalí con alioli de membrillo y remolacha confitada  
*Wild boar fillet with quince aioli and candied beetroot*
-  **Picanton farcit de ceps amb crema de blat de moro i escalunyes** 24€  
Picanton relleno de boletus con crema de maíz y escalonias  
*Roast guinea fowl with boletus, corn and shallot purée*

### Les postres / Los postres / Desserts

-  **Brownie amb sal, pebre rosa i oli DO** 9€  
Brownie con sal, pimienta rosa y aceite DO Siurana  
*Brownie with salt, pink pepper and olive oil DO Siurana*
-  **Crema de llet d'ovella amb salvia i sorbet de moros** 9€  
Crema de leche de oveja con salvia y sorbete de moras  
*Sheep's milk cream with sage and blackberry sorbet*
-  **Pinya, coco i xocolata blanc** 9€  
Piña, coco y chocolate blanco  
*Pineapple, coconut and white chocolate*
-  **Taula de formatges amb bresca de mel (Suplement 2,5€ en menú)** 15€  
Tabla de quesos con panal de miel (Suplemento 2,5€ en el menú)  
*cheese board with honeycomb (2.5€ supplement on the menu)*

### Servei de aigua i pa 3€



# RESTAURANT Els Tallers

## Menú Degustació Tasting Menu

### Terrina de foie amb mel de romaní crua "Art Muria"

Terrina de foie con miel cruda de romero "Art Muria"

*Foie terrine with raw rosemary honey "Art Muria"*

*Pascona Clàssic 2020 320m*

*Gamarús 2022 630m*



### Carpaccio d'orada, vinagreta de llimona i cibulet

Capaccio de dorada, vinagreta de limón y cebollino

*Sea bream carpaccio, lemon vinaigrette and chives*

*Coma Alta 2014 340m*

*Siurana Brisat 2021 530m*



### Raviolis de galta de tonyina i el seu consomé

Raviolis de carrillera de atún y su consomé

*Tuna cheek ravioli and its broth*

*Fons Clar 2013 370m*

*Les Crestes 2022 370m*



### Peix de llotja, bolets i consomé de ceba i pernil

Pescado de lonja, setas y consomé de cebolla y jamón

*Fish from the market, mushrooms, and onion and ham consommé*

*Mas d'en Compte Blanc 2012 400m*

*Coma Alta 2018 340m*



### Filet de vedella al estil "lomo saltado" del Perú

Filete de ternera al estilo "lomo saltado" del Perú

*Beef Tenderloin in the Style of Peruvian "Lomo Saltado"*

*Jaume Giral 2007 520m*

*Flvminis 2022 195-150m*



### Crema de llet d'ovella amb salvia i sorbet de mores

Crema de leche de oveja con salvia y sorbete de moras

*Sheep's milk cream with sage and blackberry sorbet*

*Carinyena dolç Giol 2020*



### Cítrics amb mel de safrà "art Muria"

Cítricos con miel de azafrán "art Muria"

*Citrus with saffron honey 'art Muria'*

*Gafa 2020*



## 58€

Servei, aigua i pa inclòs

Service, water and bread included

*Maridatge descendent cims del Montsant I Priorat*

## 30€

*Maridatge ascendent grans cims del Montsant I Priorat*

## 60€

# RESTAURANT Els Tallers

## *Menú (re) - creatiu*

**Aquest menú és un vincle gustatiu pel nostre territori**  
Este menú es un vínculo gustativo con nuestro territorio  
*This menu is a flavorful connection to our territory*

**Creat entre cingles i muntanyes**  
Creado entre "cingles" y las montañas  
*Created between "cingles" and the mountains*

**Un menú on busquem la llibertat creativa, sense perdre les arrels**  
Un menú donde buscamos la libertad creativa, sin perder nuestras raíces  
*A menu where we seek creative freedom without losing our roots*

**I estant a un lloc tan privilegiat, per què no?**  
Y estando en un lugar tan privilegiado, ¿por qué no?  
*And being in such a privileged place, why not?*

**Entendre la natura com l'origen,**  
Entender la naturaleza como el origen,  
*Understanding nature as the origin*

**I la història com punt de partida**  
Y la historia como punto de partida  
*And history as the starting point*

**Un impàs entre el dolç i el salat**  
Un impasse entre lo dulce y lo salado  
*A balance between sweet and Savory*

**Un pre-postre de les nostres muntanyes**  
Un prepostre de nuestras montañas  
*A pre-dessert inspired by our mountains*

**I un postre representatiu de la natura**  
Y un postre representativo de la naturaleza  
*And a dessert representing nature*

## 88€

Servei, aigua i pa inclòs  
Service, water and bread included

***Maridatge grans cims del Montsant I Priorat***

## 55€

**Si te algún problema d'alergies, informi al cuiner.**  
**No es poden indicar els alérgens al ser un menú que es crea diàriament.**  
Si tiene algún problema de alergias, informe al cocinero.  
No se pueden indicar los alérgenos al ser un menú que se crea diariamente.  
If you have any allergies, please inform the chef.  
Allergens cannot be indicated as this is a menu created daily.